privileg

Elektro-Einbauherd 30800 P

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Gerätebeschreibung 6
Vor dem ersten Gebrauch 8
Backofen reinigen 8
Backofen-Elektronik 8
Einstellung der Uhrzeit 9
Uhrzeit ändern 9
Backofen 10
Betriebsart/ Temperatur wählen 10
Betriebsarten 11
Einschubebenen 13
Teleskopauszugschienen 13
Kindersicherung 14
Kurzzeitmesser 15
Abschaltautomatik 16
Ein- / Abschaltautomatik 17
Display ausschalten 18
Gehäusekühlung 18
Energiespartipps zum Backofen 19
Backen 20
Hinweise zum Backen allgemein 20
Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze 20
Hinweise zum Backen mit Heißluft 21
Tipps zum Backen / Hinweise zur Backtabelle 22
Backtabelle 23

Inhaltsverzeichnis

Braten **24**
Hinweise zum Braten allgemein 24
Hinweise zur Brattabelle 24
Tipps zum Braten und zum Bratgeschirr 25
Brattabelle **25**
Grillen und Überbacken **26**
Hinweise zum Grillen allgemein /Hinweise zur Grilltabelle / Tipps zum Grillen .. 26
Grilltabelle **27**
Einkochen **28**
Einkochtabelle **28**
Auftauen **29**
Kochstellen **30**
Bedienung der Kochstellen 30
Zuschaltung 30
Reinigung und Pflege **31**
Frontgehäuse 31
Pyrolytische Reinigung 32
Pyrolytische Reinigung anwenden 33
Programmierung des pyrolytischen Reinigungsvorganges 35
Backofen 36
Teleskopauszugschienen 37
Backofentür und Türglasscheiben 38
Was tun bei Problemen **39**
Austausch von Geräteteilen **40**
Hinweise zur Entsorgung **40**
Montageanleitung **41**
Sicherheitshinweise für den Installateur und für den Küchenmöbelmonteur 41
Einbau Kochfeld / Kochmulde 41
Geräteeinbau 42
Elektroanschluss 43
Technische Daten **44**
Kundendienst **46**
Ersatzteile 46
Gewährleistung **48**

Sicherheitshinweise

- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vor jeder Pyrolyse-Reinigung müssen grobe Verschmutzungen aus dem Back ofen entfernt werden. Ansonsten besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

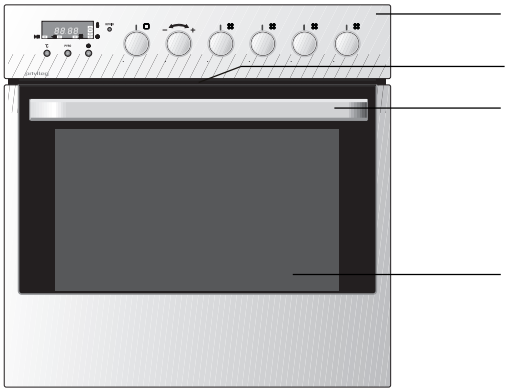
Schäden vermeiden

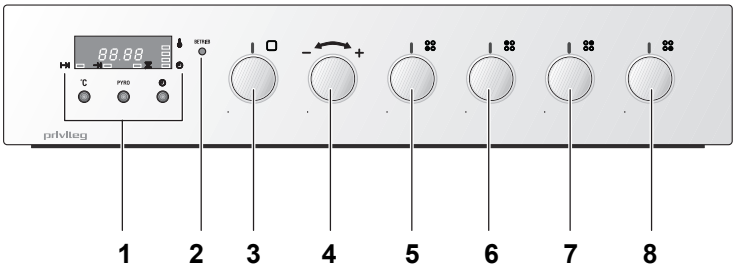
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf dem Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Gerätebeschreibung





1 Backofen-Elektronik

2 Betriebskontrolllampe. Sie zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.

3 Funktionswahlschalter für die Backofenbetriebsarten

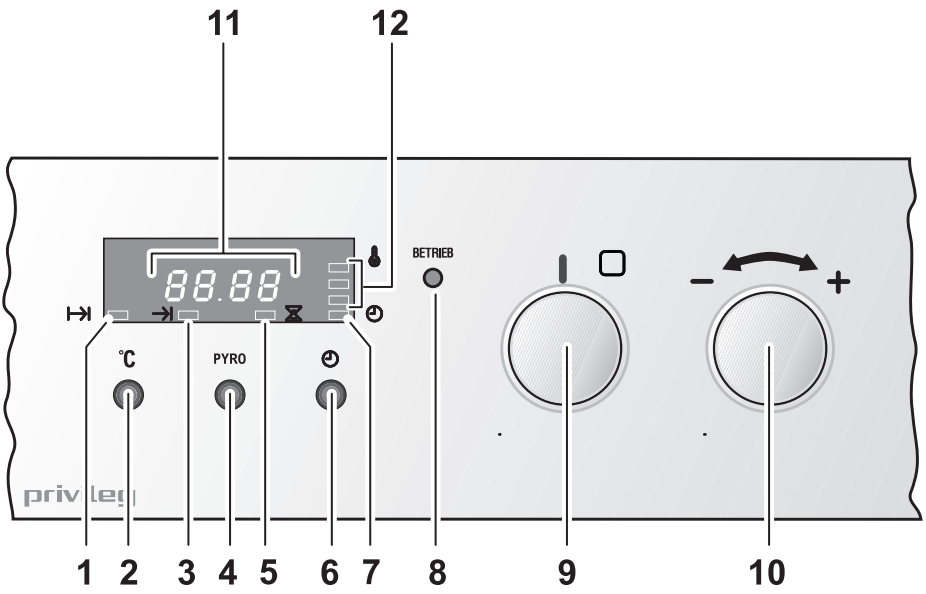
4 Temperatur- /Zeitwähler für Backofen

5 Schalter für Kochstelle, vorne links (mit Zuschaltung)

6 Schalter für Kochstelle, hinten links

7 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (mit Zuschaltung)

8 Schalter für Kochstelle, vorne rechts



1 **LED DAUER** : Betriebsdauer (Dauer)

2 **Taste „°C“**
zum Anzeigen der Temperatur und der Zeiten

3 **LED ENDE** : Betriebsende (Uhrzeit)

4 **Taste PYROLYSE („PYRO“)**
zum Einschalten der Pyrolytischen Selbstreinigung

5 **LED KURZZEIT** : Kurzzeitmesser

6 **Taste ZEITFUNKTIONEN**
zur Einstellung muss die jeweilige LED blinken; siehe Punkt 2, 4, 6, 8

7 **LED UHR** : Uhrzeiteinstellung

8 **Betriebskontrolllampe.** Sie zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle eingeschaltet ist.

9 **Funktionswahlschalter** für die Backofenbetriebsarten

10 **Temperatur- /Zeitwähler für Backofen**
zum Verringern/Erhöhen der Einstellungen (Temperatur und Zeit)

11 **Temperatur- /Zeitanzeige**

12 **Heizanzeige**

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

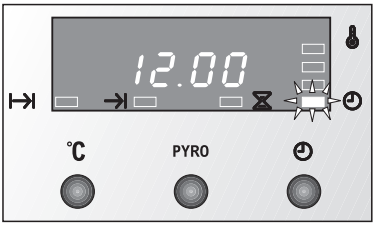
Sämtliche Verpackungsmaterialien (Karton, Styropor) aus dem Backofen herausnehmen.
Bei Edelstahlgeräten die transparente Schutzfolie auf Edelstahlflächen restlos abziehen.

Backofen reinigen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

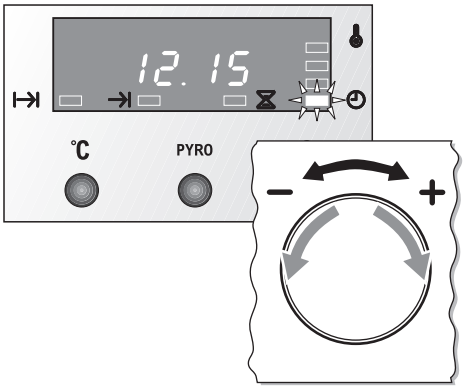
Backofen-Elektronik

Stellen Sie die Uhrzeit ein, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.



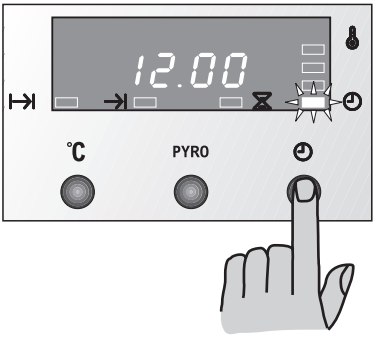
Einstellung der Uhrzeit

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die **LED Uhr** ⏲.



Uhrzeit einstellen

1. Temperatur- /Zeitwähler auf **+** oder **–** drehen, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
2. 5 Sekunden warten: das Gerät ist jetzt im Normalzustand (Betriebszustand). Die Uhrzeit wird angezeigt, der Punkt zwischen den Ziffern blinkt.

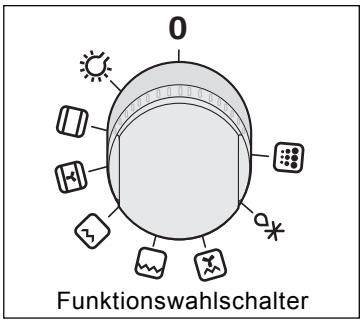


Uhrzeit ändern

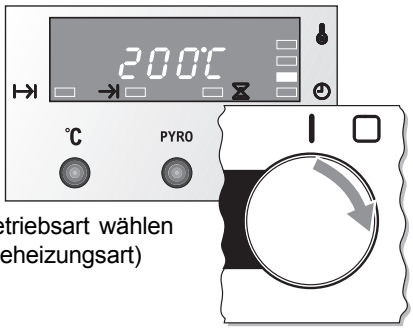
3. **Zeitfunktionentaste** so oft drücken bis die **LED Uhr** ⏲ blinkt.
   Zur Korrektur der Uhrzeit nach Schritt 1 und 2 vorgehen.

Hinweis

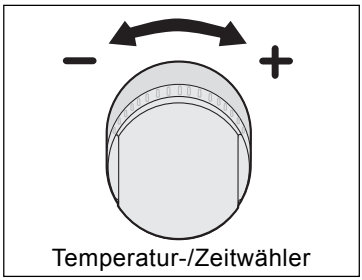
Die Uhrzeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (z.B. Ein-/Abschaltautomatik) programmiert wurde und keine Betriebsart eingestellt ist.

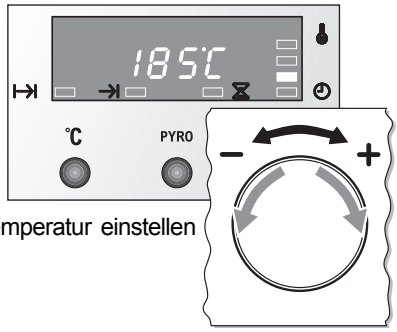


Funktionswahlschalter



Betriebsart wählen
(Beheizungsart)


Temperatur-/Zeitwähler



Temperatur einstellen

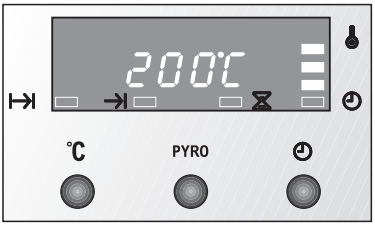
Betriebsart/ Temperatur wählen

1. Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Betriebsart drehen:

Symbol	Betriebsart	Temperatur-vorschlag
	Backofen-beleuchtung	- -
	Ober-/Unterhitze	200°C
	Heißluft	200°C
	Kleinflächengrill	250°C
	Großflächengrill	250°C
	Umluftgrill	180°C
	Auftaustufe	AUF*
	Pyrolytische Reinigung	**

*Die Temperatur bei der Auftaustufe ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.
**Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display. Temperatur- /Zeitwähler auf + oder − drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
   Die Temperatur wird in 5-Grad-Schritten eingestellt. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton.



Heizanzeige

Anzeige Aufheizen

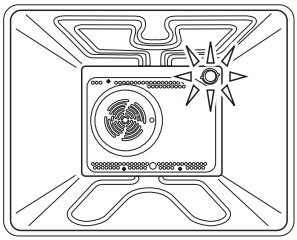
Nach dem Einschalten der Betriebsart, zeigen die langsam nacheinander aufleuchtenden Balken an, wie weit der Backofen bereits aufgeheizt ist.

Anzeige Restwärme

Nach dem Ausschalten des Backofens, zeigen die noch leuchtenden Balken die verbleibende Restwärme im Backofen an.

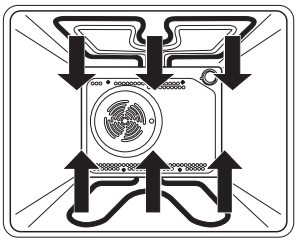
Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



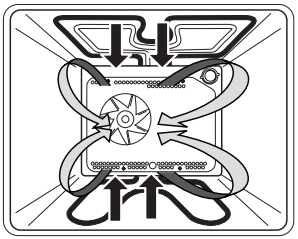
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung ist (allein) eingeschaltet.
Diese Betriebsart kann beim Reinigen des Backofens oder beim Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges genutzt werden.
Bei allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



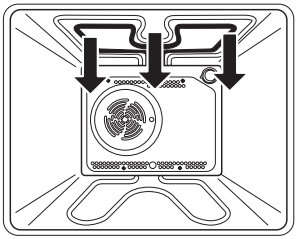
Ober-/Unterhitze

Strahlungswärme wird vom (außen liegenden) oberen und vom unteren Heizkörper gleichmäßig an das Gargut abgegeben.
Bei dieser Betriebsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich.



Heißluft

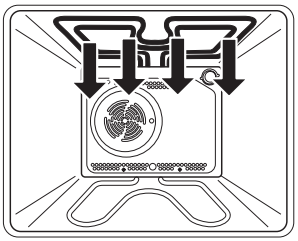
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom oberen und unteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Kleinflächengrill

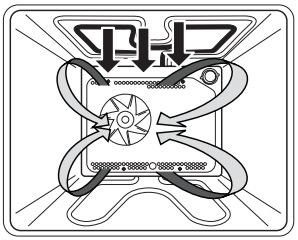
Intensive Wärme wird vom Grillheizkörper (innen liegender, oberer Heizkörper) an das Gargut abgestrahlt. Nur der mittlere Bereich der Grillfläche wird beheizt.

Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür**!



Großflächengrill

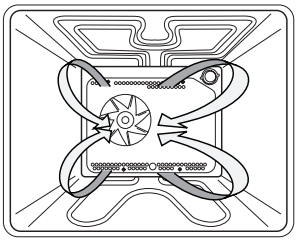
Intensive Wärme wird von den beiden oberen Heizkörpern an das Gargut abgestrahlt.
Die gesamte Grillfläche wird beheizt.



Umluftgrill

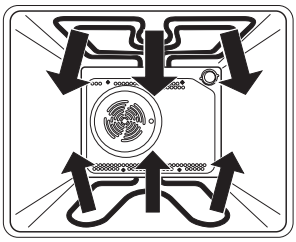
(Maximal 200°C einstellen)

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der Grillheizkörper sind gleichzeitig in Betrieb.
Bei dieser Betriebsart ist Braten bzw. Grillen nur auf einer Ebene möglich.



Auftaustufe

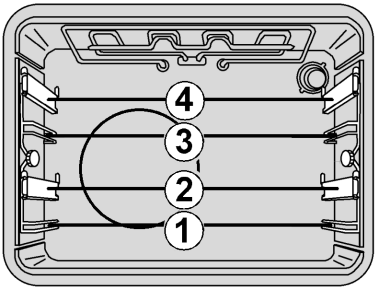
Nur das Gebläse an der Backofenrückwand ist in Betrieb und wälzt die Luft um. Die Heizung bleibt ausgeschaltet.



Pyrolytische Reinigung

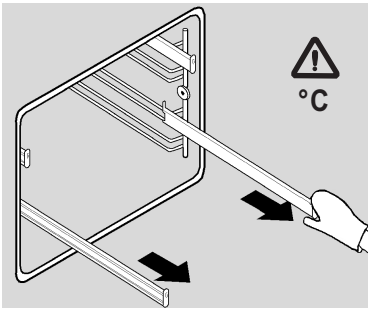
Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen. Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

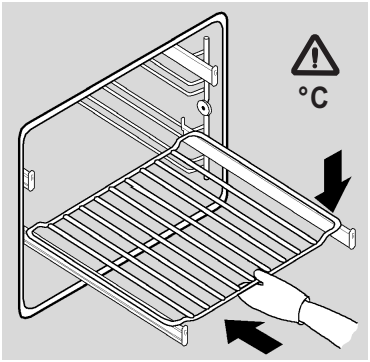
Nähere Informationen im Kapitel „Reinigung und Pflege".



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!





Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.

Kindersicherung

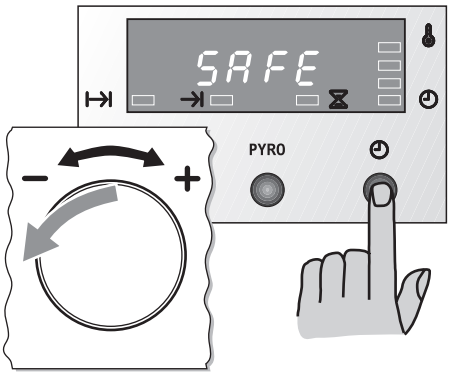
Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Wichtig

Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

Kindersicherung einschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein. Dazu eventuell den Funktionswahlschalter auf **„0“** stellen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. **Temperatur- /Zeitwähler** auf — drehen und gedrückt halten.
   Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN** drücken bis in der Anzeige **„SAFE“** erscheint.
   Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.



Kindersicherung einschalten

Hinweis:

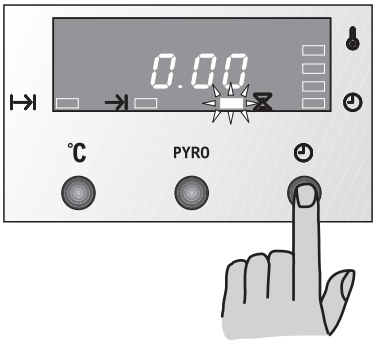
Die Bedienung des Kurzzeitmesser ist nicht gesperrt, damit er verwendet werden kann.

Kindersicherung ausschalten

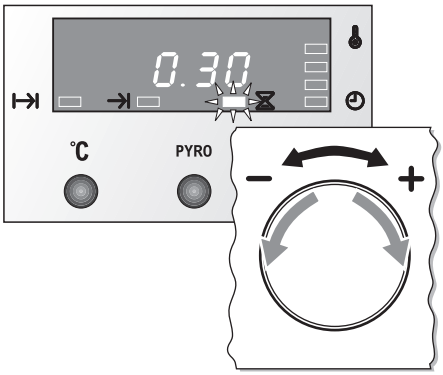
3. **Temperatur- /Zeitwähler** auf — drehen und halten.
   Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN** drücken bis in der Anzeige **„SAFE“** erlischt.

Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.



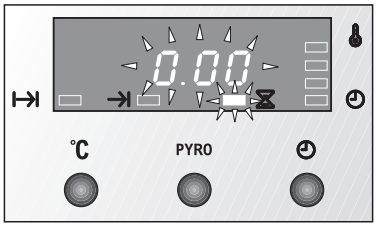
1. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die **LED KURZZEIT** blinkt.



2. Temperatur- /Zeitwähler auf **+** oder **−** drehen, um die gewünschte Kurzzeit einzustellen.

   Wichtig: die Kurzzeit wird in Minuten und Sekunden angezeigt.
   Die Kurzeit wird in 10-Sekunden-Schritten eingestellt.

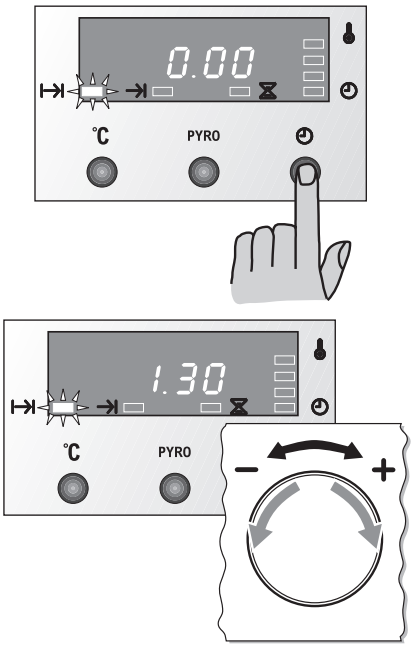
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab.



3. Nach Ablauf, blinken **„0.00“** und die **LED KURZZEIT** **.** Es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** drücken.

Hinweise:

- Der Kurzzeitmesser hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 99 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch den Temperatur- /Zeitwähler vorgenommen werden, während die **LED KURZZEIT** blinkt.
- Um den Kurzzeitmesser vorzeitig zu löschen, die Kurzzeit auf 0.00 einstellen.



Abschaltautomatik

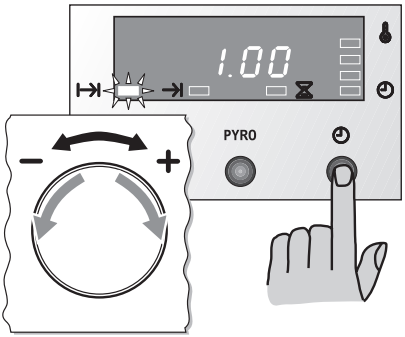
Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Vorgehensweise

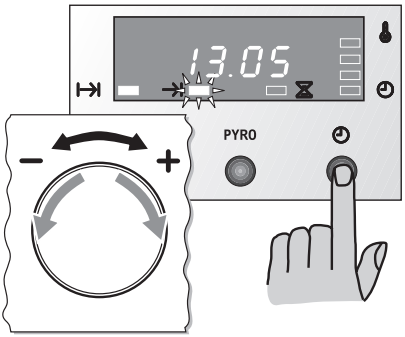
1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die **LED Dauer** blinkt.
3. Temperatur- /Zeitwähler auf + oder – drehen, um die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einzustellen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Die **LED Dauer** leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons den Funktionswahlschalter auf **„0“** stellen.
5. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

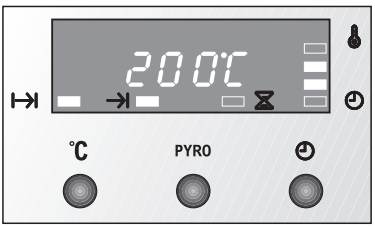
- Wenn nach Ablauf der Automatik die **LED Dauer** ► blinkt, bleibt der Backofen solange ausgeschaltet, bis er durch Betätigung einer beliebigen Taste freigeschaltet wird.
  Falls dieses durch Einstellung des Funktionswahlschalters auf **„0“**, wird der Backofen direkt ausgeschaltet.
- Es kann eine Betriebsdauer von max. 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, den Funktionswahlschalter auf **„0“** stellen.



Betriebsdauer einstellen



Abschaltzeitpunkt einstellen



Backofen heizt auf

Ein- / Abschaltautomatik

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Hackbraten soll mit der Betriebsart Ober-/Unterhitze 1 Std. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 13.05 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Braten in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Betriebsdauer einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **Dauer** |→| blinkt.

   Mit der Temperatur- /Zeitwähler 1 Std. einstellen (0.00 - 0.01 - 0.02 .... 1.00).
3. Betriebsende einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** →| blinkt.

   Mit der Temperatur- /Zeitwähler die Uhrzeit 13.05 einstellen (10.30 - 10.31 .....13.05).

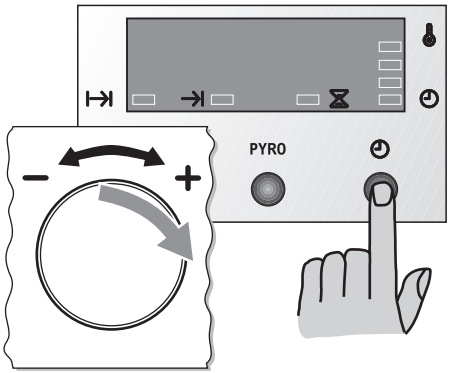
Damit ist die Programmierung vorgenommen.
Im Display leuchtet die LED **Dauer** |→| und LED **ENDE** →|.

4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons den Funktionswahlschalter auf **„0“** stellen.
5. Gericht aus dem Backofen holen.

Hinweise:

- Korrekturen der Betriebsdauer bzw. des Betriebsendes sind jederzeit möglich.

  Dazu zuerst die entsprechende Funktion wählen (die jeweilige LED muss blinken), Temperatur- /Zeitwähler auf + oder — drehen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, den Funktionswahlschalter auf **„0“** stellen.



Display ausschalten

1. **Temperatur- /Zeitwähler** auf + drehen und gedrückt halten.

   Zusätzlich **Taste ZEITFUNKTIONEN** drücken und 5 Sekunden gedrückt halten. Das Display schaltet sich aus.

2. Zum Einschalten des Displays nach Schritt 1 vorgehen.

   Wichtig: Das Display kann nur ausgeschaltet werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist.

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch ein Thermostat.
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.
Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.
Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.
- Falls der Backofen durch die Pyrolytische Reinigung gereinigt werden soll, wird empfohlen, dies im Anschluss an den noch warmen Backofen ablaufen zu lassen. Näheres im Kapitel „Reinigung und Pflege”.

Backen

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Backen allgemein

- Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft. Wir empfehlen Ihnen jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart.
- **Richten Sie sich** auch bei der Wahl von Einschubebene, Temperatur und Backzeit **nach der Backtabelle** und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten mit anderen Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet. Falls Sie in der Tabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so richten Sie sich nach den Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.
- Backformen immer auf den Rost stellen.
- Bei Verwendung eines oder mehrer Backbleche den Rost entfernen.
- Lassen Sie Gebäck nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden. Ausnahme: Quarktorte 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen

Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Vorheizen ist möglich, aus Energiespargründen jedoch nur ausnahmsweise bei Biskuit, Brot und Hefeteig, der noch aufgehen soll, zu empfehlen.
- Vorheizen verkürzt die angegebene Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. wenn das Thermometer-Symbol ständig leuchtet.

Hinweise zum Backen mit Heißluft

- Heißluft eignet sich besonders für das Backen von feuchten Kuchen und für Obstkuchen.
- Sie brauchen nicht vorheizen.
- Sie können gleichzeitig auf mehreren Ebenen backen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backtemperatur ist in der Regel um ca. 20 °C niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden. Eventuell muss auch die Ebene gewechselt werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.

Tipps zum Backen

- **Ist der Kuchen durchgebacken?**

  Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

- **Der Kuchen fällt zusammen.**

  Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

- **Der Kuchen ist unten zu hell.**

  Wie empfehlen die Garzeit zu verlängern und den Kuchen eine Ebene tiefer setzen. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

- **Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen).**

  Wie empfehlen die Garzeit zu verlängern und den Kuchen eine Ebene tiefer setzen. Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

- **Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen.**

  Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

- **Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

  Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle

- Die angegebenen Backzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Backzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Da die Backzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität der Gebäckart abhängt, können sich Abweichungen ergeben.
- Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreicht, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

Backtabelle

Gebäckart	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Vorheizen min	Backzeit min
Kuchen in Formen					
Sandkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		40-70
Kastenkuchen	1	Ober-/Unterhitze	170-180		60-70
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		100-110
Quarktorte	2	Ober-/Unterhitze	160-170		60-90
Gedeckter Apfelkuchen	1	Heißluft	160-170		110-125
Obstkuchen	2	Heißluft	160-170		40-70
Wasserbiskuittorte	1	Ober-/Unterhitze	160-170		30-40
Mischbrot, Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	190-210	10	50-60
Quiche	1	Ober-/Unterhitze	200-220	10	40-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	160-170		35-45
Rührkuchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft	150-160		35-46
Hefeblechkuchen	2	Heißluft	160-170		45-55
Hefeblechkuchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft	160-170		50-60
Streuselkuchen	2	Heißluft	160-170		25-35
Hefezopf-/kranz	2	Ober-/Unterhitze	180-200		
Stollen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		
Zwetschgenkuchen, Fettpfanne	2	Heißluft	160-170		30-50
Biskuit	2	Ober-/Unterhitze	170-180		15-20
Apfelstrudel, Fettpfanne	2	Heißluft	160-170		50-70
Pizza, Fettpfanne	1	Pizzastufe	250	10	15
Kleingebäck					
Muffins,Small cakes	2	Ober-/Unterhitze	160-170		25-35
Muffins, Small cakes, 2 Backbleche	1+3	Heißluft	150-160		30-40
Mürbeteigplätzchen	2	Heißluft	150-160		15-25
Mürbeteigplätzchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft	150-160		15-25
Spritzgebäck	2	Heißluft	150-155		15-25
Hefekleingebäck, Brötchen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	10	20-35
Blätterteig-, Brandteiggebäck	2	Heißluft	170-190		15-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel, Quarkstrudel (Fettpfanne)	2	Heißluft	170-180		45-60
Pizza	1	Heißluft	200-220		10-20
Backofen-Pommes-Frites	2	Heißluft	170-180	10	20-30
Baguettes belegt	2	Heißluft	170-180	10	10-20

Braten

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Braten allgemein

- Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft, oder Umluftgrill verwenden. Ober-/Unterhitze eignet sich eher für magere, Heißluft eher für fette Braten. Umluftgrill ist auch für große Bratenstükke, Krustenbraten und Geflügel ideal.
- Wir empfehlen Ihnen, jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart, Einschubebene und Temperatur.
- Vorheizen ist nicht notwendig.
- Für sehr große Braten eignet sich der Rost am besten.
- Beim Braten auf dem Rost die Fettpfanne in Ebene 1 einschieben, um den abtropfenden Saft aufzufangen.
- Hohe Braten auf Ebene 1 einschieben.
- Der Rost lässt sich in die Fettpfanne einhängen.
- Es ist so viel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.
- Bei längeren Bratzeiten muss zwischendurch kontrolliert und ggf. etwas Flüssigkeit nachgegossen werden, damit der Fleischsaft nicht verbrennt. Mehrmaliges Begießen macht den Braten saftiger.
- Offen gegarte Fleischstücke zuerst mit der Anrichteseite nach unten legen und nach 2/3 bis 3/4 der Zeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstükken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Hinweise zur Brattabelle

- Die angegebenen Bratzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. Da die Bratzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Braten

Tipps zum Braten

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch im Backofen lohnt sich erst ab einem Gewicht von 1 kg. Kleinere Stükke grillen oder in der Pfanne braten!
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Roastbeef und andere Braten können Sie mit Hilfe eines käuflich erwerbbaren Bratenthermometers auf den Punkt garen. Für Roastbeef gilt:
  - rot / englisch 50-55 °C.
  - rosa 55-60 °C.
  - halb durch 60-65 °C.
  - durch >65 °C
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 min im Backofen ruhen, damit er beim Aufschneiden weniger Saft verliert (Nicht bei Geflügel!).
- Nach jedem Bratvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Tipps zum Bratgeschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme stark reflektieren.

Brattabelle

Lebensmittel	Gewicht g	Bratgeschirr	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Bratzeit min
Rinderbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	45-55
Roastbeef, durch	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	55-65
Schweinebraten mit Schwarte	2000	Bräter offen	2	Umluft-Grill	175-185	120-135
Schweinebraten ohne Schwarte	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	100-130
Kassler mit Knochen	1500	Bratschlauch	2	Ober-/Unterhitze	170-190	90-120
Hackbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-70
Kalbsbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	110-120
Lamm, Wild	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-120
Hähnchen, ganz	1000	Rost	2	Umluft-Grill	200	50-60
Ente	1700	Rost	2	Umluft-Grill	180	100-110
Gans	3000	Hoher Bräter offen	1	Umluft-Grill	170-180	140-160
Pute	5000	Rost	2	Heißluft	160-170	180-240
Ganzer Fisch	1000	Alu-Folie	2	Umluft-Grill	180-190	50-55

Grillen und Überbacken

Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind der Rost und die sonstigen Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!

Beim Einstechen in Grillgut, z.B. Würstchen, kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr für die Haut und besonders die Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.

Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Grillen allgemein

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür
- Beim Überbacken (Gratinieren) den Backofen vorheizen bis die Backofenkontrolllampe erlischt.
- **Beim Umluftgrillen maximal 200 °C einstellen.**
- Je nach Größe der Grillstücke sollte der Kleinflächengrill (z.B. für 1-3 Steaks) bzw. der Großflächengrill (z.B. für mehr als 3 Steaks) benutzt werden.
- Grillstücke direkt auf den Rost legen. Einzelstücke in die Mitte legen.
- Zum Auffangen von abtropfendem Saft ggf. Fettpfanne in Einschub 2 einschieben.
- Die Fleischstücke nach 2/3 der Zeit wenden.

Hinweise zur Grilltabelle

- Die angegebenen Grillzeiten gelten, wenn 5 Minuten vorgeheizt wurde.
- Sie gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Grillzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Grillzeiten sind Richtwerte. Da die Grillzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Tipps zum Grillen

- Den Rost mit Öl einpinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Grillstücke sollten gleichmäßig dick sein. Steaks sollten 3 cm dick sein.
- Flache Scheiben nur einmal, dicke mehrmals wenden.
- Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkles Fleisch (Rind, Lamm) bräunt besser und schneller als helles Fleisch (Kalb, Schwein)
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Lebensmittel	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur ºC	Grillzeit min
2 Rinderfiletsteaks à point	4	Kleinflächengrill	250	10-15
2-4 Scheiben Fleisch	4	Kleinflächengrill	250	10-12
5-8 Scheiben Fleisch	4	Großflächengrill	250	15-20
Frikadellen, Fleischklopse	4	Großflächengrill	250	10-15
4 Grillwürste	4	Kleinflächengrill	250	12-15
2-4 Fische	4	Großflächengrill	250	12-15
2-4 Scheiben Fisch	4	Kleinflächengrill	250	12-15
Gemüse überbacken auf Backblech	4	Großflächengrill	200	10-15
Gemüse überbacken 1 Portion	3	Kleinflächengrill	200	10-15
Toastbrot, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	250	1-3
Toastbrote belegt, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	200	8-10
Kartoffelgratin	2	Umluft-Grill	200	30-45
Gemüseauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45
Fischauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45

Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

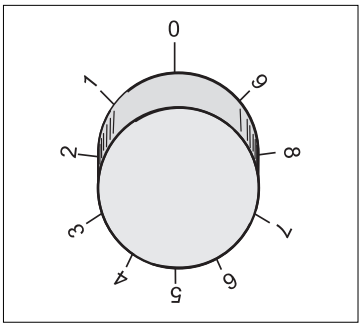
Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „**Auftaustufe**“ ein.

Hinweis: die Temperatur bei der Auftaustufe ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Kochstellen



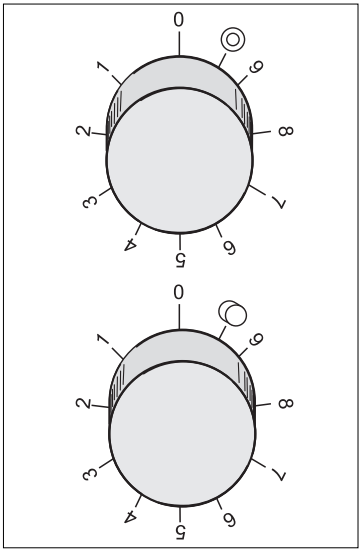
Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kochstufen	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Zuschaltung

(gilt nur für entsprechende Kochfelder)
Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder können hinten rechts oder vorne links mit mehreren Heizkreisen ausgestattet sein.
Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ bzw. ◯ ; “Klick” ist hörbar).
  Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.
- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Verfärbungen an der Bedienblende

Aufgrund der Backofentemperaturen (besonders bei Pyrolysebetrieb) kann es über dem Wrasenaustritt an der Bedienblende zu Verfärbungen bzw. Vergilbungen kommen. Dieser Vorgang ist normal und lässt sich nicht vermeiden.

Reinigen Sie diese Stellen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln und einem weichen Putzlappen.
Verwenden Sie keinesfalls lösungsmittelhaltige, scheuernde und kratzende Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Pyrolytische Reinigung

Wie funktioniert die Pyrolyse?

Beim pyrolytischen Reinigungsvorgang wird der Backofen auf etwa 500°C erhitzt. Dabei verbrennen Verschmutzungen. Der entstehende Dunst wird durch einen wartungsfreien Katalysator an der Decke des Backofens gefiltert.

Gehäusekühlung
Die Gehäusekühlung ist zur Reinigung eingeschaltet. Danach wird sie solange fortgesetzt, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Anwendung der Pyrolyse
Bei normalem Gebrauch des Backofens genügt es, die pyrolytische Reinigung alle 1-2 Monate einzuschalten.
Es wird empfohlen, gleich nach Back- oder Bratvorgängen die pyrolytische Reinigung einzuschalten. Durch die bereits vorhandene Wärme wird weniger Energie verbraucht.

Dauer der Pyrolyse
Ein Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden und 30 Minuten.
Die Zeitdauer der pyrolytischen Reinigung kann nicht geändert werden.

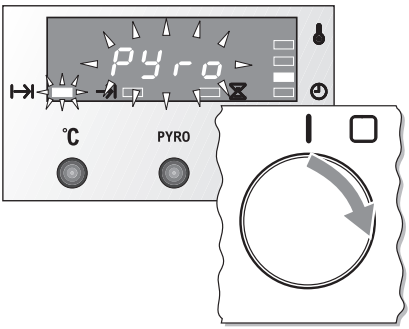
Je nach Backofentemperatur zu Beginn des Reinigungsvorganges kann die Tür nach Ablauf der Zeit noch verriegelt sein.

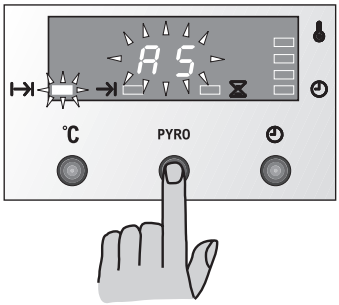
Verfärbungen im Backofen
Das Spezialemail und blanke Teile können nach längerer Benutzung matt werden oder sich verfärben. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion und lässt sich nicht vermeiden.

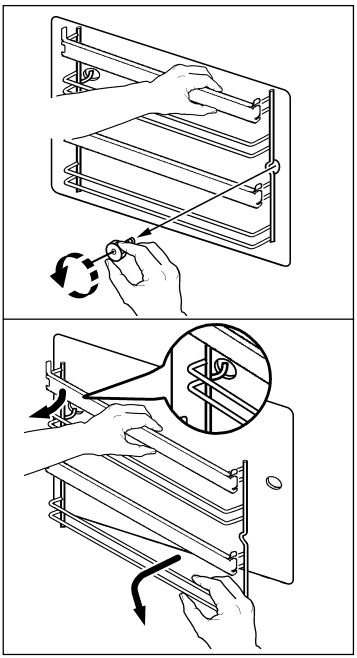
Nicht versuchen, Verfärbungen zu entfernen!

Wichtige Hinweise

- Zum Reinigen sämtliche Zubehörteile (Rost, Fettpfanne etc.) aus dem Backofen nehmen. Die Teile dürfen den hohen Temperaturen nicht ausgesetzt werden.
- Grobe Verschmutzungen (Fett, Bratensaft, Speisereste etc.) müssen von Hand aus dem Backofen entfernt werden, weil ansonsten Brandgefahr besteht und es zu unnötigen Geruchsbelästigungen kommen kann. Dazu einen Schwamm und Spülmittelwasser verwenden. Keine chemischen Reinigungsmittel oder Backofensprays verwenden!
- Die Dichtungen der Backofentür und der Rahmen müssen saubergehalten werden, damit die Tür dicht bleibt.
- Während der Reinigung ist die Backofentür ab etwa 300°C aus Sicherheitsgründen verriegelt. Daher nicht versuchen, die Tür gewaltsam zu öffnen.
- Bei Stromausfall oder wenn der Vorgang unterbrochen wird, bleibt die Tür verriegelt. Sie lässt sich erst nach Abkühlung öffnen.
- Unmittelbar nach einem pyrolytischen Reinigungsvorgang darf die Restwärme nicht für einen Back- oder Bratvorgang genutzt werden, weil die Aschereste auf die Speise gelangen könnten. Deshalb die Rückstände erst herauswischen.







Pyrolytische Reinigung anwenden

Wichtig: Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, dass die Ofentür geschlossen ist.

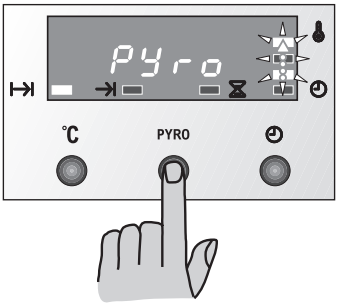
1. Den Funktionswahlschalter auf drehen.

In der Anzeige, blinken "**Pyro**" und **LED DAUER**.

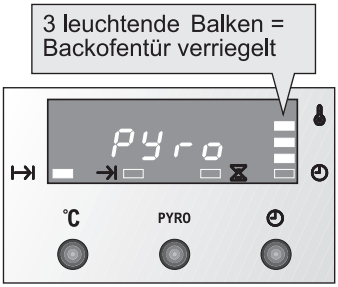
2. Drücken Sie die Taste **„PYRO"**.
In der Anzeige, blinkt "**AS**" („**A**uszug rau**S**") .

Wichtig!
Dieser Hinweis soll Sie daran erinnern, dass die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett vor dem Reinigungsvorgang abgenommen werden müssen.

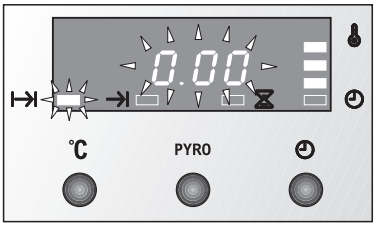
3. Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.



4. Um die Pyrolytische Reinigung zu starten, drücken Sie die Taste **PYROLYSE**. Auf dem Display wird "**Pyro**" angezeigt und der pyrolytische Reinigungsvorgang setzt ein.
Sobald der Ofen aufheizt, beginnt das Heizanzeige allmählich anzusteigen und zeigt damit an, dass sich die Temperatur im Ofeninneren erhöht.



5. Nach einiger Zeit, leuchten die 3 Balken der Heizanzeige und die Backofentür wird verriegelt.



6. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges, blinken **„0.00"** und die **LED Dauer** |→|**.** Es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
Zum Abschalten des Signaltons, den Funktionswahlschalter auf **„0"** stellen.
Die Backofentür ist weiterhin verriegelt.
Sobald der Ofen abgekühlt ist, erlischt der obere Balken der Heizanzeige und die Tür entriegelt.

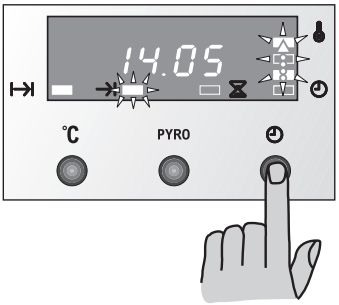
Sie können den Reinigungsvorgang jederzeit unterbrechen: stellen Sie dazu den Funktionswahlschalter auf **„0".**

Wichtig

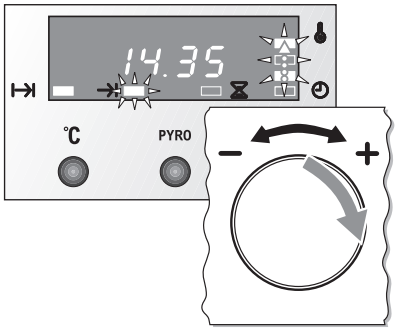
- Die Zeitangabe schließt die Dauer der Abkühlung ein.
- Falls Sie während des Ablaufs des Reinigungsvorganges eine Betriebsart einschalten, wird der Reinigungsvorgang automatisch abgebrochen.
- Nach Verriegelung der Backofentür ist die Auswahl aller Betriebsarten gesperrt.

Programmierung des pyrolytischen Reinigungsvorganges

(verzögerter Start, automatischer Halt)



1. Den pyrolytischen Reinigungsvorgang wie auf der vorherigen Seite beschrieben einschalten.
2. Die **Taste ZEIT-FUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** →| blinkt.



3. Mit der Temperatur- /Zeitwähler das gewünschte Ende der Reinigungsvorgangszeit einstellen.

Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Reinigungsvorgang ist vorübergehend unterbrochen.

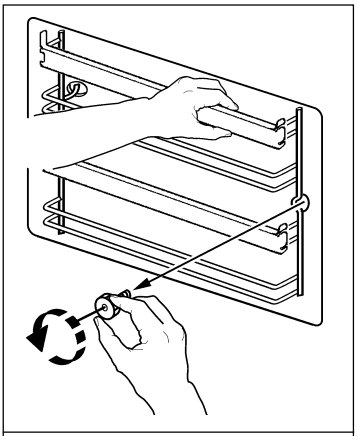
Der pyrolytische Reinigungsvorgang wird zur eingestellten Zeit ein und abgeschaltet.

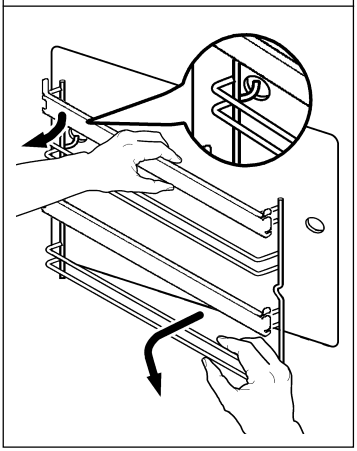
Reinigung und Pflege

Selbstverständlich kann der Backofen auch von Hand gereinigt werden.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Spezial Email:** Backofen, Türinnenseite, Backblech und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt. Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.





Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

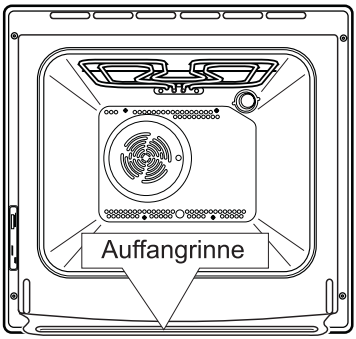
Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und die Rändelmutter vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.
Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

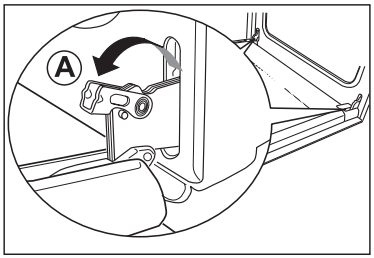
Einsetzen

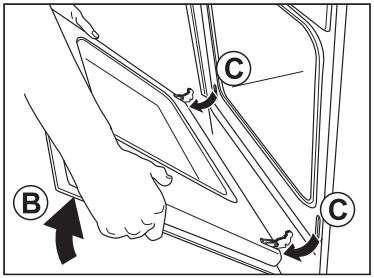
Nach der Reinigung die trocknen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Hacken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

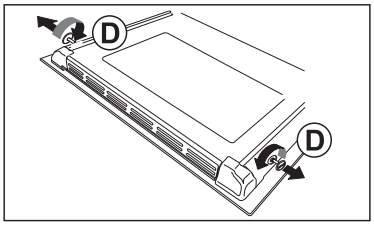


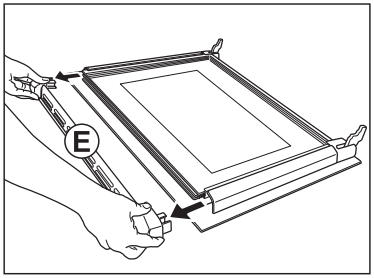
Hinweis: Auffangrinne

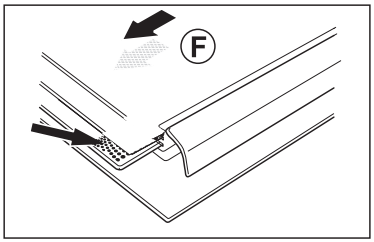
Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.











Die Backofentür nur reinigen, wenn sie abgekühlt ist!
Die Glasscheiben nur entnehmen, wenn die Backofentür ausgebaut ist!

Backofentür und Türglasscheiben

Zum gründlichen Reinigen kann die Backofentür herausgenommen werden. Zeitweise können auch die Türglasscheiben ausgebaut und gereinigt werden.

1. Die Backofentür ganz öffnen und die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).
2. Die Tür beidseitig anfassen und langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen (B). Dann die Tür aus den Scharnieren heben (C) und ablegen.
3. Die Schrauben an den Seiten der Tür lösen und bis zum Anschlag herausziehen (D). Dann die Abschlussleiste entnehmen (E).
4. Die Türglasscheiben können nun aus der Führung herausgezogen werden (F), beginnend mit der obersten Scheibe.

Um Beschädigungen an der Spezialbeschichtung der Scheiben zu vermeiden, keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger verwenden!

Sobald die Reinigung durchgeführt ist, die Scheiben, beginnend mit der untersten, wieder einsetzen.

Die Scheiben so einsetzen, dass die Bedruckung nach oben zeigt.

Die weiteren Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge wie bei Ausbau vornehmen. Zum Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken und die korrekte Funktion der Tür überprüfen.

Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Backofentür lässt sich nicht öffnen
- Wurde die Pyrolyse gerade angewendet? Die Tür bleibt verriegelt, bis ausreichende Abkühlung stattgefunden hat. Die Entriegelung kann auch nach Ablauf der programmierten Zeit stattfinden.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
- Bei eventuellen Fehlfunktionen, das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display erscheint „12.00" und die Funktionsleuchte Uhr ◴ blinkt ?
Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.
Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Im Display wird „SAFE" angezeigt?
- Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Kindersicherung".

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
- Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
- Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschreiben.

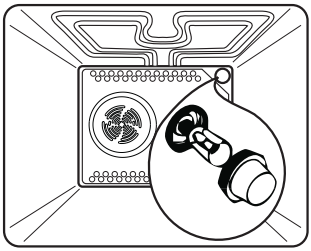
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Kindersicherung oder die Ein/Abschaltautomatik eingeschaltet?
- Hat die Betriebsdauerbegrenzung für den Backofen angesprochen?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Austausch von Geräteteilen

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt: Fassung E14, 230V, 40 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

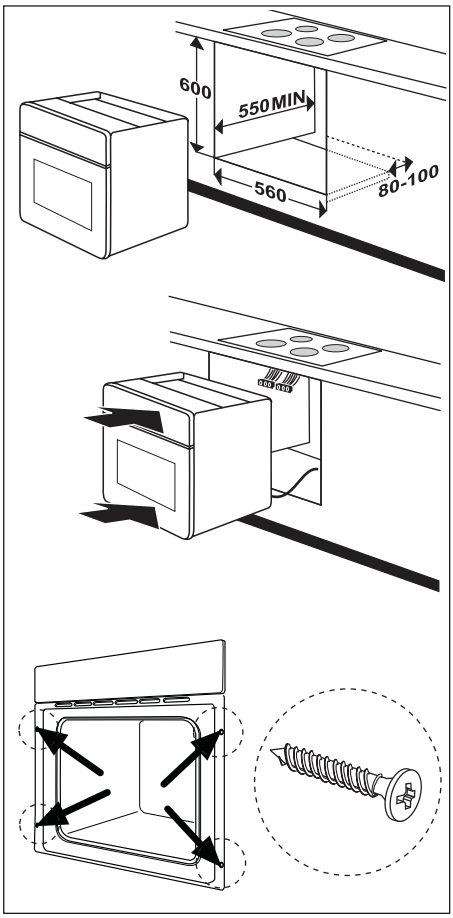
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

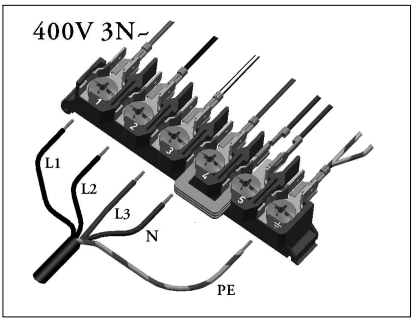
Einbau Kochfeld

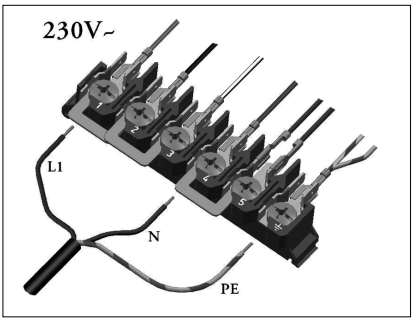
Den Glaskeramik-Kochfeldern liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.

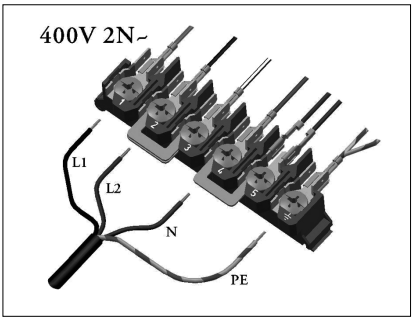


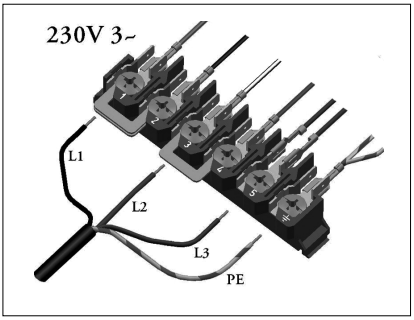
Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nische sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist. Das Bodenbrett muss kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes oder der Kochmulde am Einbauherd ganz einstecken.
- Das Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Die Backofentür öffnen und das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.









Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen. Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel:
schwarz, schwarz, braun
N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 30800 P	**Produkt-Nr.**	204.389 / 298.304 / 959.705
Abmessungen Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,7/ 59,4/ 56,0
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	35
Energieregler	Anzahl	4
Backofen		
Funktionswahlschalter	Anzahl	1
Temperatur-/Zeitwähler	Anzahl	1
Elektronik-Bedienung.	Anzahl	1
Einschubebenen	Anzahl	4
(Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen)		
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill	kW	2,45
Umluftgrill	kW	1,7
Heißluft	kW	1,8
Kleinflächengrill	kW	1,65
Auftaustufe	kW	0,03
Pyrolytische Reinigung	kW	2,45
Ventilator	W	30
Kühlgebläse	W	26
Innenbeleuchtung	W	40
max. Temperatur	°C	250
Zubehör/ Ausstattung		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl	4
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	9,6
Backofen, max.	kW	2,525

Kombinierbare Kochfelder und Mulden:
siehe nächste Seite

Technische Daten

Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

GK 504011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	174.893
weiß	913.701
Edelstahl	661.920
Facette	424.760

GK 504011-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	355.145
weiß	743.794
Edelstahl	188.647
Facette	445.275
Flächenbündig	394.543

GK 614011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	641.133
weiß	122.835
Edelstahl	946.422
Facette	415.482

GK 614101 TC (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	839.237
weiß	339.153
Edelstahl	015.064
Facette	480.094
Flächenbündig	426.284

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 50 07 933

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE AG
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Einbauherd 30800 P

Produkt-Nr. 204.389 braun
298.304 weiß
959.705 Edelstahl

35689-2401

12/2004
R.1 - EHP R&D